



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

SASSELLA 2014



Ursprungsbezeichnung

Valtellina Superiore DOCG

Anbaugebiet

Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Unterzone: Sassella
Gemeinde: Sondrio

Rebsorte

Nebbiolo

Erziehungssystem

Archetto valtollinese

Ertrag

650 g/m²

Bodenbeschaffenheit

Sandiger Lehm, wenig Humus und sehr wasserdurchlässig, was zugunsten der Blume und der Lagerfähigkeit geht.

Alkoholgehalt

13% Vol

Gesamtsäuregehalt

5.4 g/l

Restzucker

1.8 g/l

Ausschanktemperatur

14–16°C

Trinkreife

2017 bis 2020

Weinbereitung

12- bis 15-tägige Maischengärung in Gärfassern von 130 hl mit automatischer Pigeage. Drei Delestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C.

Ausbau

12 Monate im Eichenfass

Charakter

Schönes Rubin- bis Granatrot; persistente, warme Blume, mit feinen Himbeernoten; trocken, voll, rassig, mit besonderem Haselnuss-Geschmack. Der Sassella entfaltet etwas vom Zauber, der den klassischen Weinen aus diesem Weinparadies eigen ist.


Gastronomie


Vorzüglich zu Trockenfleisch, Teigwaren (Pizzoccheri), weissem Fleisch und Jungkäse.

Formate

75 cl

Auszeichnungen

Bibenda:  (Höchstauszeichnung 5 Trauben)

Veronelli:  (Höchstauszeichnung 3 Sterne)

Sassella ist eine besonders bemerkenswerte Lage – steil, gut durchlüftet, steinig, sonnig. Und mitten drin liegt unser Rebberg Paradiso. Ein kleines, bestens exponiertes Weinparadies mit seinem ganz eigenen Zauber. Sasso bedeutet Stein. Eine Besonderheit dieser Lage sind die unzähligen kleinen und kleinsten Felsterrassen, die wortwörtlich dem Fels abgerungen worden sind. Tagsüber speichern die Steine Sonnenwärme, welche nachts den Trauben wieder abgegeben wird.

Die Nebbiolo-Trauben, die hier reifen, verleihen diesem Wein eine kräftige Struktur. Die weichen Tannine sind harmonisch eingebunden und das Aromabild ist sehr vielfältig: Veilchen, Rose, kleinbeerige Früchte. Im Gaumen trocken, samtig und finessenreich, mit feinen Noten von Haselnüssen und getrockneten Pflaumen.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA